

The background of the entire page is a detailed illustration of a restaurant interior. The ceiling is made of dark wooden beams with several large, glowing, lantern-style pendant lights hanging from it. The walls are covered in floral wallpaper. In the foreground, a group of people in traditional Russian folk costumes are gathered around a table. A waiter on the left is holding a large, ornate silver tray with a white swan on it. The scene is warm and inviting, with soft lighting from the lamps.

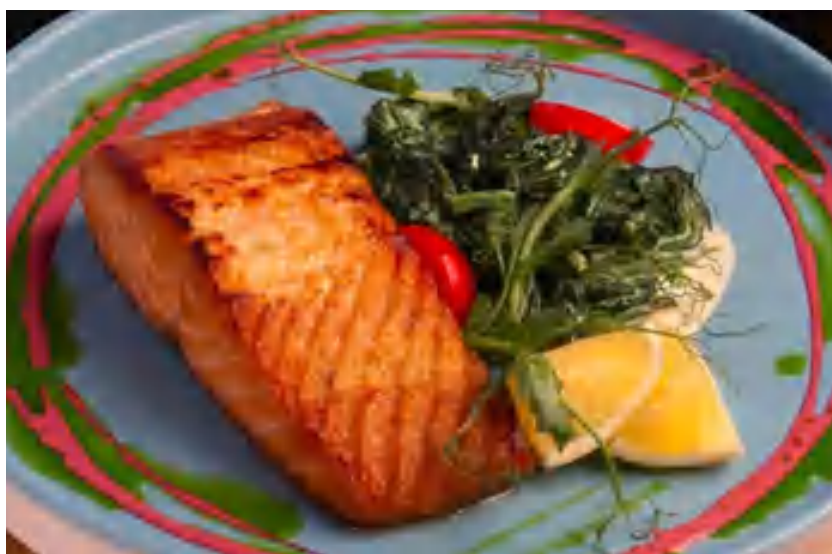
РЕСТОРАН  
РУССКИЙ ДВОРИК



2024

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |              |
|--|--------------|
| <b>ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА</b> .....                     | <b>4</b>     |
| <b>ПИРОГИ</b> .....                                | <b>5</b>     |
| С пылу с жару                                      |              |
| <b>СОЛЕНЬЯ</b> .....                               | <b>6-11</b>  |
| Соленья и маринады                                 |              |
| Грибы  |              |
| <b>ЗАКУСКИ И САЛАТЫ</b> .....                      | <b>12-13</b> |
| Овощные  |              |
| <b>ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ</b> .....                      | <b>14-19</b> |
| Из сыров, закуски мясные,<br>рыбные и морепродукты |              |
| <b>ИКРА</b> .....                                  | <b>20-21</b> |
| <b>САЛАТЫ</b> .....                                | <b>22-25</b> |
| Мясные и из морепродуктов                          |              |
| <b>СУПЫ</b> .....                                  | <b>26-29</b> |
| Мясные, рыбные и овощные                           |              |
| <b>ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ</b> .....                   | <b>30-35</b> |
| <b>ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ</b> .....                       | <b>36-37</b> |
| <b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b> .....                         | <b>38-49</b> |
| На углях, блюда из мяса,<br>рыбы, морепродуктов    |              |
| <b>ГАРНИРЫ</b> .....                               | <b>50-53</b> |
| <b>БЛИНЫ</b> .....                                 | <b>54-55</b> |
| <b>ДЕСЕРТЫ</b> .....                               | <b>56-63</b> |
| Русские и заморские, фрукты,<br>ягоды, мороженое   |              |
| <b>НАСТОЙКИ И НАПИТКИ</b> .....                    | <b>64-67</b> |
| Собственного производства                          |              |
| <b>БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА</b> .....                       | <b>68-71</b> |



# ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА

*Из собственной пекарни*

## **ХЛЕБ СИТНЫЙ**

Хлеб пшеничный из просеянной муки

200 г | **120 Р**

## **КРЕНДЕЛЬ С СЕМЕЧКАМИ**

Хлеб пшеничный с семечками  
льна и кунжута

110 г | **120 Р**

## **ХЛЕБ ГРЕЧИШНЫЙ**

Хлеб пшеничный с добавлением  
гречневой муки

450 г | **150 Р**

## **«КРЕСТЬЯНСКИЙ»**

Хлеб пшеничный на закваске

450 г | **150 Р**

## **ХЛЕБ «ПОКРОВСКИЙ» С СЕМЕЧКАМИ**

Хлеб ржано-пшеничный с добавлением  
семечек тыквы, подсолнечника и льна.

400 г | **250 Р**

## **ХЛЕБ РЖАНОЙ «СЛОБОДСКОЙ»**

Хлеб ржаной с насыщенным ароматом  
солода

450 г | **150 Р**

## **КАЛАЧ**

Хлеб пшеничный

170 г | **120 Р**

# ПИРОГИ С ПЫЛУ С ЖАРУ

## ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с начинкой из  
свинины и говядины

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ПО-ТАТАРСКИ

из пресного теста  
с рубленой говядиной  
и картошкой

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с начинкой из капусты  
и варёного яйца

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СМЕТАННОГО ТЕСТА

с начинкой  
из грибов

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

с начинкой  
из ягнятины

50 г | 100 ₽

## РАССТЕГАЙ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

с начинкой из сёмги  
и судака

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с начинкой из яйца  
и зелёного лука

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

с яблоком

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с вишней

50 г | 100 ₽

## ПИРОЖОК ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

с малиной

50 г | 100 ₽

# СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

*«Закусили, как закусывает вся пространная  
Россия по городам и деревням, то  
есть всякими солёностями и иными  
возбуждающими благодатями.»*

*Н.В.Гоголь «Мертвые души»*



## **РАЗНОСОЛЫ ПО-РУССКИ К ВОДОЧКЕ**

700 г | **850 Р**

Ассорти из домашних солений и маринадов: капуста квашеная белая, капуста гурийская, солёные огурцы, помидоры малосольные и маринованные, яблоки антоновские мочёные, маринованные баклажаны и кубанский перец.





**ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ КОЖИЦЫ**



200 г | **350 Р**



**МАЛОСОЛЬНЫЕ  
ОГУРЧИКИ**



150 г | **350 Р**



**КАПУСТА КРАСНАЯ  
ГУРИЙСКАЯ**



150 г | **350 Р**



**ПОМИДОРЫ  
МАРИНОВАННЫЕ**



200 г | **350 Р**



**КУБАНСКИЙ ПЕРЕЦ  
МАРИНОВАННЫЙ**



150 г | **350 Р**



**БАКЛАЖАНЫ  
МАРИНОВАННЫЕ**

150 г | **350 Р**



**ПЕРЕСЛАВСКИЙ ОГУРЧИК** 150/50 г | **350 Р**

Древнерусская закуска, корнями уходящая в далёкое прошлое. Тонко нарезанный солёный огурец, политый янтарным цветочным мёдом.



**АНТОНОВСКИЕ  
ЯБЛОКИ МОЧЁНЫЕ**



150 г | **350 Р**



**КАПУСТА  
КВАШЕНАЯ БЕЛАЯ**



150 г | **350 Р**



**СОЛЁНЫЕ  
БОЧКОВЫЕ ОГУРЦЫ**



150 г | **350 Р**



# ГРИБЫ ЛЕСНЫЕ СОЛЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ



**КОСТРОМСКИЕ СОЛЁНЫЕ  
БЕЛЫЕ ГРУЗДИ**  
с домашней сметаной.



**650 Р**

100/50 г



**ОПЯТА ПОДМОСКОВНЫЕ  
МАРИНОВАННЫЕ**



100 г | 400 ₽



**МАСЛЯТА КАРЕЛЬСКИЕ  
МАРИНОВАННЫЕ**



100 г | 400 ₽



**ГРИБНОЕ АССОРТИ «ЗАПАСЫ РУССКОЙ КЛАДОВОЙ»**

Грибы лесные маринованные по деревенскому рецепту,  
подаются с репчатым луком приправленные ароматным маслом.



150/50 г | 600 ₽

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ



**АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**

600 г | **750 Р**

Свежие помидоры, огурцы, редиска, сладкий болгарский перец, молодой чеснок, перья зелёного лука, ароматная петрушка и укроп.





### САЛАТ СТАРОРУССКИЙ

Тёплый салат из обжаренного в коже картофеля, маринованных маслят, солёных огурцов и репчатого лука, заправленный ароматным подсолнечным маслом.

250 г | **550 Р**



### ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ

Салат из отварных овощей, заправленный ароматным подсолнечным маслом. Квашеная капуста, маринованные грибы. Подается с балтийской килькой на бородинском хлебе.

230/95/60 г | **550 Р**



### БАКЛАЖАНЫ В КВАСНОЙ ГЛАЗУРИ

Запечённый баклажан в квасной глазури. Соус из брокколи и базилика, узбекские помидоры.

250 г | **590 Р**



### САЛАТ «ЛЕТНЯЯ ЗОРЬКА»

Свежие помидоры, огурцы, редиска, салатный лук, зелень. Подаются на выбор со сметаной, майонезом или ароматным маслом.

250 г | **400 Р**



# ЗАКУСКИ ИЗ СЫРОВ

**ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР НА ПОЛЯНЕ  
ИЗ БРУСНИЧНОГО ВАРЕНЬЯ, ПРИСЫПАННЫЙ  
ОРЕХАМИ В КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ**

**900 Р**

125/50 г



**«ПРИВЕТ ИЗ ВАТИКАНА»  
(КАПРЕЗЕ)**

250 г | **700 Р**

Помидоры с сыром «Моцарелла», руккола, соус «Песто». Подаются с соусом из оливкового масла и бальзамического уксуса.



**ПОМИДОР «ЯМЩИЦКИЙ»**

170 г | **400 Р**

Помидор фаршированный чесноком, зеленью, сыром и майонезом.



**АССОРТИ СЫРОВ**

Пять великолепных сыров, цветочный мёд, свежие ягоды.

- КАЧОТТА С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ
- БРИ С ПЛЕСЕНЬЮ

- ГРАНА ПАДАНО
- МААСДАМ
- МОЦАРЕЛЛА

**1150 Р**

200/45/30 г

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ

Язык говяжий

Филе домашней утки  
подкопчённое

«Хлебушек»  
из мяса  
молочного  
поросёнка

## МЯСНОЕ АССОРТИ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»

Ассорти из мясных деликатесов:  
«хлебушек» из молочного  
поросёнка с пряностями  
и ароматным чесноком, пастроми  
из мраморной говядины, филе  
домашней утки подкопчённое,  
свежеотваренный говяжий язык.  
Подаётся с ядрёным хреном  
собственного приготовления.

200/30 г | **1150 Р**

Пастроми  
из мраморной говядины



**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК  
С ТЁРТЫМ ХРЕНОМ**

100/75/25 г | **850 Р**

**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** 95 г | **1350 Р**  
чёрный трюфель, руккола,  
сыр Грана Подано.

**«ХЛЕБУШЕК» ИЗ МЯСА МОЛОЧНОГО ПОРОСЁНКА**

100/65/30 г | **450 Р**

**ПАСТРАМИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

100/65/30 г | **600 Р**

**ФИЛЕ ДОМАШНЕЙ УТКИ, КОПЧЁНОЕ НА ОЛЬХОВОЙ ЩЕПЕ**

100/65/30 г | **600 Р**



**СТУДЕНЬ  
«ОХОТНИЧИЙ»**

Из говяжьих хвостов и лося.

200/75/25 г | **600 Р**



**ДЕРЕВЕНСКОЕ  
СОЛЁНОЕ САЛО**

Бородинский хлеб, крымский лук и горчица.

100/100/30 г | **500 Р**



# ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ, МОРЕПРОДУКТЫ



## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ «САДКО»

Сёмга слабого посола, дикий лосось холодного копчения, белуга подкопчённая, омуль холодного копчения, икра красная лососевая.

300/15/110 г | **3600 Р**

**СЁМГА СЛАБОГО ПОСОЛА** 100/60 г | **1100 Р**  
Северная сёмга, присоленная  
крупной морской солью с укропом.



**СУГУДАЙ** 120 г | **900 Р**  
**ИЗ ЯКУТСКОГО МУКСУНА**  
с крымским луком и дикорастущей клюквой.



**ОМУЛЬ** 100/60 г | **1100 Р**  
**ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**



**СЕЛЬДЬ МУРМАНСКАЯ** 100/40 г | **450 Р**  
Сельдь слабого посола  
с кольцами крымского салатного лука.



**ДИКИЙ ЛОСОСЬ** 100/60 г | **1200 Р**  
**С ОХОТСКОГО МОРЯ**  
**ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**



**БЕЛУГА КАСПИЙСКАЯ** 100/60 г | **1200 Р**  
**ПОДКОПЧЁННАЯ**



# ИКРА

## ИКРА ЧЁРНАЯ ОСЕТРОВАЯ

Икра высшего сорта  
от отборного икорного  
стада самки осетра  
10-15 лет.

28,6 г | **3100 Р**

50 г | **5100 Р**



**ИКРА ЛОСОСЕВАЯ**

50 г | **900 Р**



**ИКРА ЩУЧЬЯ  
АСТРАХАНСКАЯ**

50 г | **900 Р**



**ДЕГУСТАЦИЯ ИКРЫ РАЗНООБРАЗНОЙ**  
Икра осетровая «Classic», икра лососевая, икра  
щучья астраханская.

**3900 Р**  
28.6/25/25 г

# САЛАТЫ МЯСНЫЕ

## РУССКИЙ ДВОРИК

Салат из запечённой говядины с маринованным салатным луком, солёным огурцом, заправленный майонезом, подаётся под шапкой из тёртого сыра.

150 г | **650 Р**

## ОЛИВЬЕ С РУССКИМ ЦЫПЛЁНКОМ, РАКАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

200 г | 790 ₽

Традиционный русский салат. Картофель, цыплёнок, раковые шейки, свежий, маринованный и солёный огурец, каперсы, речной рак и красная икра.



## ЦЕЗАРЬ С ДОМАШНИМ ЦЫПЛЁНКОМ

250 г | 650 ₽

Салат Романо, грудка цыплёнка зажаренная на углях, заправленные соусом «Цезарь». Подаётся с хрустящими пшеничными гренками, сыром Грана Падано и тыквенными семечками.



## МЕЩАНСКИЙ С ЯЗЫКОМ 150 г | 690 ₽

Салат из отварного говяжьего языка, салатного лука, яичного белка и грецких орехов, заправленный майонезом.



## САЛАТ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

200 г | 690 ₽

Микс салатных листьев, пастроми из говядины, запечённый перец, фета и кунжут в солёной карамели.



# САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

**ИНОЗЕМНЫЙ** 250 г | **1150 Р**

Салаты руккола и лолло росса, обжаренные тигровые креветки, морской гребешок, вишнёвые помидоры, кедровые орешки, сыр Грана Падано, оливковое масло и крем бальзамик.



### **КАМЧАТКА С КРАБОМ И СЁМГОЙ**

Салат из сёмги малого посола, свежих помидоров, огурцов и мяса камчатского краба заправленный майонезом.

200 г | **950 Р**



### **ЦАРСКИЙ С КАЛЬМАРОМ**

Салат из отварного кальмара, тёртого яичного белка с добавлением тигровых креветок, лососевой икры и укропа, заправленный майонезом.

200 г | **800 Р**



### **СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ**

Многослойный салат из отварной свёклы, картофеля, моркови, сельдидки слабого посола с добавлением крымского лука, заправленный майонезом. Подаётся с мясом камчатского краба.

220 г | **650 Р**



# СУПЫ МЯСНЫЕ

*«Об обеде совещались целым домом...  
Всякий предлагал своё блюдо: кто суп  
с потрохами, кто лапшу или желудок,  
кто рубцы, кто красную, кто белую  
подливку к соусу...»*

*М.А. Гончаров «Обломов»*



## **ПОХЛЁБКА РУССКАЯ**

Картофельная похлёбка  
с говядиной и овощами.  
Подаётся в поджаренном  
ржаном каравае  
с чесночными  
гренками.

280/150 г | **600 Р**



### **БОРЩ «СЛОБОДСКОЙ» С УТКОЙ ИЛИ С ГОВЯДИНОЙ**

300/30/40 г | **580 Р**

Традиционный малороссийский суп из свёклы, картошки, мяса утки или говядины на выбор. Подаётся со сметаной и пирожком, с капустой и яйцом.



### **СУП ГОРОХОВЫЙ**

300/20 г | **580 Р**

Наваристый суп с копчёной свиной грудинкой, тремя видами гороха: жёлтый, нут, маш; картошкой, морковкой и ароматными специями. Подаётся с хрустящей крошкой из бородинского хлеба.



### **СУП-ЛАПША «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»**

300/30 г | **580 Р**

Насыщенный суп из петуха с домашней лапшой и куриными потрохами. Подаётся с пирожком с начинкой из лука и яйца.



### **СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ (КАЛЬЯ)**

300/30/40 г | **650 Р**

Густой суп с говядиной, копчёностями, почками, солёными огурцами и каперсами. Подаётся со сметаной и пирожком с мясной начинкой.

# СУПЫ РЫБНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

*Что за уха! Да как жирна: как будто янтарём  
подёрнулась она. Поешь же миленький дружочек!..*

*И.А. Крылов «Демьянова уха»*



## **УХА «ВОЛГА-ВОЛГА»**

Уха тройная: из осетра, судака и окуня, по старинному русскому рецепту с добавлением перловки, подаётся с рыбным расстегаем.

с раком / без рака

**900 ₺**

330/1/30 г

**800 ₺**

330/30 г



**ЩИ «ГРИБОЕДОВСКИЕ»  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

Щи из свежей капусты с белыми грибами, подаются в горшочке под хлебной крышкой, сметаной и пирожком с грибами.

300/30/40 г | **600 Р**



**ОКРОШКА  
НА ДОМАШНЕМ  
КВАСЕ**

Квас собственного приготовления, лучшие сезонные овощи, перепелиное яйцо, сметана.

с говядиной / без мяса

**500 Р**  
300/40 г

**450 Р**  
300/40 г



**КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ**

Сливочный суп из спелой тыквы, хрустящая крошка из бородинского хлеба.

280/10 г | **500 Р**

# ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

*«...а на меню стояло: “Обед в стане Ермака Тимофеевича”, и в нём значились только две перемены: первое — закуска и второе — сибирские пельмени».*

*В.А. Гиляровский «Москва и москвичи»*



## **СЕВЕРОМОРСКИЕ**

160/50/5 г | **800 Р**

Пельмени из теста с добавлением чернил каракатицы, начинкой из морского гребешка и тигровых креветок. Сырно-сливочный соус, икра лососевая.



**БОЛЬШИЕ ТАТАРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ  
С НАЧИНКОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Готовятся на пару. Время приготовления — 50 минут.

**1100 Р**

280 г



## КОЛДУНЫ

Пельмени с духовитой начинкой из белых грибов и шампиньонов, перечный соус.

200/70 г | **650 Р**



## «СИБИРСКИЕ»

Пельмени ручной работы из отборной свинины и говядины.

200 г | **650 Р**

## «РУССКАЯ ТРОЙКА»

Пельмени ручной работы из отборной баранины, свинины и говядины.

200 г | **650 Р**

### ПОДАЮТСЯ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ:

- отварные (с бульоном, со сливочным маслом, сметаной или уксусом)
- жареные на сковороде



## **ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСЯ**

Пельмени из лося  
с говяжьим консоме,  
пастернаком  
и клюквой.

200 г/50 г | **650 Р**



# ВАРЕНИКИ

*«...Только что он успел это подумать, Пацюк разинул рот, поглядел на вареники и ещё сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлёпнул в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот. Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя только принимал он труд жевать и проглатывать».*

*Н.В. Гоголь «Ночь перед Рождеством»*



## ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

Вареники  
с начинкой из картошки,  
жареного лука и бекона,  
сливочный соус.

200/50 г | **550 ₺**



**ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ** 200/40/50 г | **600 Р**

Вареники с начинкой из спелой, сладкой вишни. Домашняя сметана, ягодный соус.



**ЧЕРЁМУХОВЫЕ  
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ** 200/50/50 г | **550 Р**

Вареники из пшеничной муки с добавлением ягод черёмухи и начинкой из творога. Густая домашняя сметана, бруснично-малиновый соус.



**ВАРЕНИКИ  
С ТВОРОГОМ  
И ШПИНАТОМ** 200/50 г | **550 Р**

Вареники из пшеничной муки с начинкой из творога и шпината, сливочный соус.



**«СТАРОРУССКИЕ»  
С ПОТРОХАМИ** 200/70 г | **550 Р**

Вареники с начинкой из обжаренных говяжьих потрохов, соус из белых грибов.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## ФУА-ГРА

Грушево-апельсиновое желе,  
бруснично-малиновый соус, свежие ягоды.

**2000 Р**

90/50/50 г



### **ГРИБЫ В СМЕТАНЕ**

Лесные белые грибы, запечённые в сметане, подаются в ржаном горшочке на россыпи гречневой каши с вишнёвыми помидорами.

**600 Р**

120/120 г



**ТОМЛЁНЫЕ  
В ПЕЧИ МОЗГОВЫЕ  
КОСТОЧКИ  
НА ПЕНЬКАХ  
ИЗ ДОМАШНЕГО  
ХЛЕБА**

**800 Р**

450 г

# ХОСПЕР & МАНГАЛ

*«Вошёл: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток;  
Пред ним roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет...»*

*А.С.Пушкин  
«Евгений Онегин»*



## **СТЕЙК-РИБАЙ**

Сочный стейк из толстого края премиальной мраморной говядины зернового откорма бычков породы Ангус. Готовится в предпочитаемой Вами степени прожарки. Перечный соус.

200/50 г | **2800 Р**

100/50 г | **1600 Р**



## КОРЕЙКА МОЛОЧНОГО ТЕЛЁНКА

Острый соус из томатов.

**2400 Р**

200/70/50 г



## КОРЕЙКА ЯГНЁНКА

Острый соус из томатов.

**2800 Р**

200/70/50 г

# МАНГАЛ



**ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**  
Перечный соус.

**2000 Р**  
200/70/50 г



**ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ**  
Острый соус из томатов.

**800 Р**  
200/70/50 г



## СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

ТОМЛЁНЫЕ В ПЕЧИ  
ПОД СОУСОМ ИЗ ТОМАТА  
И ЧЕРНОСЛИВА.

540 г | **1400 Р**



## ДОМАШНЯЯ КОТЛЕТА

Котлета из рубленой говядины и свинины, репчатого лука, чёрного перца. Слайсы свежего помидора, свежесыпеченная булочка, микс солёных и малосольных огурцов.

800 ₺

350/50 г



## БОЛЬШАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЁМГИ И СУДАКА

Помидоры-гриль, сметанный соус.

900 ₺

160/75/50 г



## ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК

Половина цыплёнка, маринованного с ароматным чесноком, острый соус из томатов.

900 ₺

250/60/50 г



## ДОРАДО

Морской карась,  
соус тартар.

1 шт. ~ 200/50 г | **900 Р**



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
ЗАЖАРЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ**  
Соус тар-тар.

**1200 Р**  
200/50 г



**СТЕЙК ПАЛТУСА**  
Мурманский палтус, зажаренный  
на углях. Помидоры гриль.

**1200 Р**  
200/75 г

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



## СЁМГА СО ШПИНАТОМ

Сёмга зажаренная  
на сковороде  
со шпинатом  
в сливках.

160/65/30 г | **1500 ₺**



### КОТЛЕТЫ ЩУЧЫ

Котлета из щуки, картофельное пюре и словочно-икорный соус с антоновскими яблоками.

130/140/60 г | **950 Р**



### РОМАН СЁМГИ И СУДАКА

Переплетённое филе нежной сёмги с судаком, зажаренное до золотистой корочки.

200 г | **1200 Р**



### СУДАК «МЕЧТА БУРЛАКА»

Судак запечённый под сливочным соусом в печи на ржаной сковороде под чешуёй из обжаренного картофеля и сыра.

150/260 г | **900 Р**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ



## **МЯСО ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Бефстроганов из говяжьей вырезки, тушёной в деревянных сливках с белыми лесными грибами, и картофельное пюре.

**1250 Р**

150/200 г



### **ГОЛУБЦЫ «СТАРОРУССКИЕ»**

Традиционное русское блюдо из листьев капусты, чинённых фаршем из свинины и говядины с рисом. Тушёные в овощном соусе.

**750 Р**

300/50 г



### **МОЗГИ «ПО-ТРОИЦКИ»**

Телячьи мозги в панировочных сухарях, обжаренные во фритюре.

**600 Р**

150 г



### **МЯСО ПО-ТАЁЖНОМУ**

Говяжья вырезка под сливочным соусом с белыми грибами.

**1500 Р**

150/100 г



### **ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ**

Томлёные говяжьи щёчки и картофельное пюре.

**1000 Р**

170/30/200 г

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

## УТИНАЯ НОЖКА С БУЛГУРОМ

Утиная ножка,  
запечённая до золотистой  
корочки, вишнево-  
яблочный соус, булгур.

200/150/50 г | **900 Р**



**КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ»** 240/150 г | **850 Р**

Куриная грудка, чинённая сыром, рубленым перепелиным яйцом, сливочным маслом и ароматным укропом, подаётся с картофельным пюре.



**КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ»** 200/130 г | **850 Р**

Рубленая котлета из домашнего цыплёнка в пшеничных сухарях и обжаренный мини-картофель, словочный соус из лесных грибов.



**УТИНАЯ ГРУДКА**

Утиная грудка, малиново-брусничный соус, кедровые орехи и микс листовых салатов.

**1150 Р**

1~150/50/50 г



# ГАРНИРЫ



## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Перец сладкий, цукини, баклажаны, помидоры, запечённые на открытом огне.



300 г | **550 Р**



### **ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА С ГРИБАМИ «ПО-ОХОТНИЧЬИ»**

С ШАМПИНЬОНАМИ  
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

250 г | **500 Р**  
250 г | **650 Р**



### **ШПИНАТ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ПАРМЕЗАНОМ**



**500 Р**  
150 г



**КАРТОФЕЛЬ  
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**



**250 Р**  
150/50 г



**КАРТОФЕЛЬ  
В МУНДИРЕ**



**250 Р**  
150/20 г



**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ**



**250 Р**  
150 г



**КУКУРУЗА  
НА МАНГАЛЕ**



**270 Р**  
150 г



**БРОККОЛИ**



**250 Р**  
150 г



**КАРТОФЕЛЬ  
ОТВАРНОЙ**



**250 Р**  
150 г



**ТУШЁНАЯ  
КАПУСТА**



**250 Р**  
150 г



**ГРЕЧКА  
С ЛУКОМ**



**250 Р**  
150 г

# БЛИНЫ

*«Они хранили в жизни мирной  
Привычки милой старины;  
У них на масленице жирной  
Водились русские блины.»*

*А.С.Пушкин «Евгений Онегин»*



**РУССКИЕ  
ПШЕНИЧНЫЕ  
БЛИНЫ**

**с лососёвой икрой**

200/20 г | **690 Р**



**С СЁМГОЙ  
ЛЁГКОГО ПОСОЛА**

200/80 г | **800 Р**

**РУССКИЕ ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ**

Четыре домашних блинчика на Ваш выбор:  
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ  
С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ  
С ВАРЕНЬЕМ

**350 Р**

200/50 г



**С МЁДОМ  
И ГРЕЦКИМИ  
ОРЕХАМИ**

200/55 г | **350 Р**

# ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

*Этот роскошный десерт был придуман в 1935 году австралийским поваром отеля «Esplanade» Бертом Саше в честь Анны Павловой.*

*Десерт стал таким же популярным, как и сама знаменитая русская балерина, и в скором времени разошёлся по всему миру, сохранив своё оригинальное название.*

## ТОРТ-БЕЗЕ «ПАВЛОВА»

Воздушное безе с заварным кремом, сливками и свежими ягодами.

350 г | **650 Р**





### **ПТИЧЬЕ МОЛОКО**

Воздушное суфле, нежный бисквит, тёмный шоколад.

90/80/50 г | **550 Р**



### **МЕДОВИК**

Тонкие коржи с липовым мёдом, сметанный крем.

160 г | **550 Р**



### **ПОСАДСКИЕ КУПОЛА**

Воздушное безе с черносливом, нежным сливочным кремом и грецкими орехами.

150 г | **550 Р**



### **ВАНЯ КУЧЕРЯВЫЙ**

Нежный бисквит со взбитыми сливками, посыпанный обжаренным миндалём.

180 г | **500 Р**





### **СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ**

Пряная запечённая груша, пломбир, малина и голубика.

175/90/50 г | **600 Р**



### **МЕШОЧКИ С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ (Штрудель на русский стиль)**

210/80 г | **550 Р**

Пирог из нежного хрустящего теста, с начинкой из яблок и изюма, сдобренный ароматной корицей, подаётся горячим со сливочным соусом и ванильным мороженым.



### **ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЁННЫЕ**

«Симиренко» запечённые с сахаром, в духовом шкафу. Подаётся с ванильным мороженым.

200 г | **550 Р**



### **БЕЗЕ С МАНГО И МАСКАРПОНЕ**

140 г | **550 Р**

Многослойный десерт из воздушных кокосовых меренг, прослоенный нежным кремом из сыра Маскарпоне и лепестками сладкого тайского манго. Подаётся с шариком сорбета из манго и лесными ягодами.



### **ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ**

200 г | **650 Р**

Французский многослойный десерт из хрустящего слоёного теста, прослоенный кремом из сыра Маскарпоне и сливок, свежей малиной, ежевикой и клубникой.



### **ЧИЗКЕЙК СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ**

130/15 г | **550 Р**

Тортик из нежного творожного сыра, со свежей клубникой и клубничным соусом.



### **КРЕМ-БРЮЛЕ**

120/20 г | **500 Р**

Классический сливочный десерт, покрытый карамельной корочкой. Подаётся со свежей малиной, ежевикой и голубикой.



**ФИСТАШКОВОЕ  
ПИРОЖНОЕ  
С МАЛИНОЙ**

Фисташковое безе  
со взбитыми сливками  
и свежей малиной.

120/10 г | **650 Р**



**ЧЁРНЫЙ ЛЕС**

Торт со взбитыми сливками, вишней и шоколадным бисквитом.

150 г | **550 Р**



### **ПРАГА**

180 г | **550 Р**

Шоколадный бисквит, с прослойками сливочного крема и шоколадной глазурью.



### **ЭСТЕРХАЗИ**

120 г | **550 Р**

Изысканный десерт Европы. Белковые коржи с грецкими орехами, прослоенные сливочным кремом.



### **НАПОЛЕОН**

Классический торт из слоёного теста с нежным заварным кремом.

200 г | **500 Р**

# ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, МОРОЖЕНОЕ



## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Ассорти сезонных  
фруктов, ассортимент  
уточняйте у официанта.

1 кг | **1500 Р**





### СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

Клубника, малина,  
голубика, ежевика.



**1200 Р**

200 г



### АССОРТИ РУССКОГО МОРОЖЕНОГО

Пломбир ванильный  
Пломбир с клубникой  
Крем-брюле  
Шоколад

Радуга  
Фисташка  
Манго

50 г (1 шарик) | **200 Р**

# ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ НАПИТКИ



## ГЛИНТВЕЙН «ЗАСТОЛЬНЫЙ»

Вино красное, клюква,  
малина, мёд, гвоздика,  
корица, лимон, цедра  
апельсина.

200 г | **750 Р**



### КВАС «БОЯРСКИЙ»

250 мл

**250 Р**

### ХМЕЛЬНОЙ МЁД

Классический русский напиток из пчелиного мёда, хмеля и цветочной пыльцы.

**500 Р**

200 г

*Хмельной мёд считался «царским угощением». Русские национальные мёды не только хмельны, ароматны и вкусны, но и здоровы. Чаша медового вина подкрепляет физические силы, вливает бодрость и поднимает настроение. Редкий сказочный сюжет не заканчивался фразой: «И я там был, мёд-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало!»*



### МОРС НА ВАШ ВЫБОР

Алтайская облепиха, брусника, лесная малина или клюква.

**250 Р**

250 г

### СБИТЕНЬ

Классический русский напиток на меду, мускатном орехе и пряностях.

**300 Р**

200 г

*Сбитень - один из старинных русских напитков, появился на Руси задолго до чая и кофе. Готовили сбитень из мёда и патоки с добавлением корицы, гвоздики, мяты, мускатного ореха и других пряностей. Его разносили по улицам продавцы-сбитенички в огромных медных баклагах, закутанных в полотно, чтобы напиток дольше не остывал. Баклаги послужили прообразом будущих самоваров.*





# РУССКИЕ НАСТОЙКИ

## СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Первой русской настойкой считается «водка Ерофеев», которую готовили на основе аниса, орехов, мяты и, естественно, водки. Позже русский народ, и без того склонный к экспериментам со спиртными напитками, опытным путём вывел тысячи замысловатых рецептов: настойки грели, охлаждали, разбавляли, красили (например, цветками васильков) и приписывали им лечебные свойства. Новые виды настоек появились в России благодаря графу Алексею Разумовскому, который, нужно отметить, не чуждался крепких спиртных напитков. Благодаря развитию торговли со странами Востока в России появились такие пряности, как тмин, миндаль, лавровый лист, перец, а также цитрусовые — апельсин и лимон. В доме графа Разумовского начали готовить настойки с запахом миндаля, с тминной водой, с добавлением кусочков сухих лимонных корок (лимонной цедры) и многими другими компонентами.



**ХРЕНОВУХА**

**МЕДОВО-ПЕРЦОВАЯ**

**СЛИВЯНКА**

**КЛЮКВА**

**МАЛИНОВКА**

**ЦАРСКАЯ  
(ЧЕСНОЧНАЯ)**

**МЯТНО-ЛИМОННАЯ**

**ДЫМНАЯ ГРУША**

**ВИШНЁВАЯ**

**ОБЛЕПИХОВАЯ**

**ИМБИРНО-МЕДОВАЯ**

**СМОРОДИНОВКА**

# ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

|   |
|---|
| <b>Русская минеральная вода «Русский Дворик»</b> ..... 500 мл ..... <b>200 Р</b><br>негазированная      |
| <b>Дагестанская минеральная вода «Рычал-Су»</b> ..... 500 мл ..... <b>250 Р</b><br>газированная         |
| <b>Грузинская минеральная вода «Боржоми»</b> ..... 500 мл ..... <b>350 Р</b><br>газированная            |
| <b>Минеральная вода «Байкал»</b> ..... 500 мл ..... <b>500 Р</b><br>газированная                        |
| <b>Минеральная вода «Жемчужина Байкала»</b> ..... 500 мл ..... <b>500 Р</b><br>негазированная           |
| <b>Итальянская минеральная вода San Bernardo</b> ..... 350/750 мл .. <b>450/750 Р</b><br>негазированная |
| <b>Итальянская минеральная вода San Bernardo</b> ..... 350/750 мл .. <b>450/750 Р</b><br>газированная   |
| <b>Сок свежесжатый</b> ..... 200 мл ..... <b>400 Р</b><br>Яблоко, апельсин, морковь, грейпфрут, лимон.  |
| <b>Соки</b> ..... 200 мл ..... <b>250 Р</b><br>Яблоко, томат, апельсин, вишня, ананас.                  |
| <b>Соса-Cola</b> ..... 330 мл ..... <b>450 Р</b>  |
| <b>Соса-Cola ZERO</b> ..... 330 мл ..... <b>450 Р</b>   |
| <b>FANTA</b> ..... 330 мл ..... <b>450 Р</b>  |
| <b>TONIC</b> ..... 330 мл ..... <b>450 Р</b>  |



# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

## СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЁННАЯ

1 шт. ~ 2,5 кг

1 кг | **5000 Р**



## ЩУКА

фаршированная судаком.

1 шт. ~ 2,5 кг

1 кг | **3000 Р**



## СВИНОЙ ОКОРОК

запечённый в ржаном тесте  
с добавлением пряных специй.

1 шт. ~ 4,5 кг

1 кг | **3000 Р**



## ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ..... 150 Р

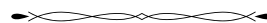
КАНАПЕ С СЁМГОЙ  
МАЛОГО ПОСОЛА ..... 200 Р

КАНАПЕ С СЫРОМ..... 150 Р

ПРОФИТРОЛЬ С ЛОСОСЕВОЙ  
ИКРОЙ..... 200 Р

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ  
САЛАТОМ ИЗ ВЕТЧИНЫ  
И СЫРА С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ЧЕСНОКА..... 200 Р

ТАРТАЛЕТКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ  
САЛАТОМ «ОЛИВЬЕ»..... 200 Р



## УТКА ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЕВО-МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

фаршированная гречневой кашей  
с куриной печенью и репчатый  
ЛУКОМ. 1 шт. ~ 3 кг

1 кг | **3000 Р**





### **МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК**

фаршированный гречневой кашей, яйцом и луком. 1 шт. ~ 3 кг

1 кг | **3500 Р**



### **НОГА БАРАШКА**

томлёная с добавлением пряностей. 1 шт. ~ 2,5 кг

1 кг | **3500 Р**